



aux
SAVEURS
de Tom

Carte des fêtes 2021

**Toute l'équipe vous
souhaite de joyeuses
fêtes de fin d'année !**

COCKTAIL

Cocktail festif (35 pièces) à 32,90 €

Briolette foie gras / confit d'échalotes, burger mousse de crevettes / coriandre, chou fromage frais / mendiants, burger encre de seiche poulet / roquette / caesar, bun's paprika / coppa / tome de Vendée / sauce burger

Pain surprise festif (63 parts) à 32,90 €

Rillettes d'oie, fromage frais et mendiants, mousse saumon fumé, rillettes de crabe, bacon et tomates confites

ENTREES FROIDES (Prix à la part)

Dôme brioché ganache Foie gras, figues et confits d'oignons à 4,90 €

Dôme brioché Saumon, crème citronnée cerfeuil, pousse de betterave à 4,80 €

Autres : foie gras maison, saumon fumé maison, mignon de porc fumé maison, plateaux de fruits de mer

ENTREES CHAUDES (Prix à la part)

Cassolette de la Mer et son croustillant à 5,20 €

(fondue de légumes, poisson, St Jacques, sauce crustacés)

Cassolette de Volaille et son croustillant à 5,00 €

(chapon, champignons, oignons, sauce forestière)

Tourte de la Mer (4 parts) à 18,90 €

(fondue de légumes, poisson, St Jacques, sauce crustacés)

Tourte de Volaille (4 parts) à 18,50 €

(chapon, champignons, oignons, sauce forestière)

PLATS (Prix à la part)

Sauté de Poularde confit au St Véran à 6,90 €

Mignon de porc entrelardé, farce aux figues, sauce foie gras à 7,10 €

Magret d'Oie cuisson basse température aux cèpes à 7,20 €

Pavé de Saumon aux agrumes et Cabernet d'Anjou à 7,50 €

ACCOMPAGNEMENTS (Prix à la part)

Soit 1 garniture à 2,20 €, soit 2 garnitures à 4,00 €

Galet de pommes de terre, potimarron rôti, noisette

Risotto de légumes

Gratin dauphinois forestier

Poêlée de Noël (marrons, carottes, panais, champignons, oignons)

Crumble de patate douce au pain d'épices

Butternut rôtie

Pommes de terre grenailles « Ail des ours »

MENU ENFANT à 8,90 €

Burger encrêpe de seiche bacon et cheddar

Filet de chapon et gratin dauphinois

Dessert 3 chocolats

Surprise

PLATEAUX DE FROMAGE

Plateau « Petit Fromager » à 18,90 € (pour 4/6 pers.)

Brie, Comté, St Nectaire, Chèvre frais aux herbes

Plateau « Grand Fromager » à 26,90 € (pour 8/10 pers.)

Brie farci, Comté, Tome Ail des Ours, St Nectaire, Chèvre frais aux herbes

DESSERTS ET PAINS (Nous consulter)

LOCATION DE VAISSELLE (prix par pers.)

(Vaisselle à rendre sale)

Formule 1 (assiette, couverts, verre) à 1,10 €

Formule 2 (F1 + tasse) à 1,20 €

Formule 3 (F2 + assiette à dessert) à 1,45 €

Formule 4 (F3 + flûte) à 1,70 €

Réservation avant le 15 décembre

HORAIRES D'OUVERTURE

PENDANT LES FÊTES

Mercredi 22/12	9h-12h
Jeudi 23/12	Fermé
Vendredi 24/12	10h-16h
Samedi 25/12	9h-12h
Dimanche 26/12	9h-12h

Lundi 27/12	9h-12h
Mardi 28/12	Fermé
Mercredi 29/12	9h-12h
Jeudi 30/12	Fermé
Vendredi 31/12	9h-12h
Samedi 1/01	Fermé

Le magasin sera fermé du samedi 1^{er} au mardi 4 janvier inclus.

AUX SAVEURS DE TOM

4 Cité des Forges ~ Les Châtelliers~Châteaumur

85700 SEVREMONT

Tél : 02.51.61.75.45

Mél : auxsaveursdetom@gmail.com

Site web : www.auxsaveursdetom.fr

